

アニサキスのリスクプロファイル 目次（案）

概要

1. はじめに
2. 対象とする病原体（寄生虫）・食品の組合せ
3. 対象病原体（寄生虫）の関連情報
 - (1) 分類
 - (2) 種の同定
 - ①形態観察による分類
 - ②分子生物学的な解析による分類
 - (3) 形態・大きさ
 - (4) 生活環
 - (5) 運動性
 - (6) 不活化効果
 - ①冷凍条件
 - ②加熱条件
 - ③pH・塩分濃度等に対する抵抗性
 - ④その他
 - (7) 検出・同定方法
 - ①検出方法
 - ②同定法
 - ③その他
4. 対象病原体による健康被害解析
 - (1) 引き起こされる疾病の種類及び特徴
 - ① 臨床症状
 - ② 潜伏期間
 - ③ 発症率
 - ④ 症状持続期間
 - ⑤ 死亡事例等に関する情報
 - ⑥ DALYs
 - ⑦ 感受性集団
 - ⑧ 用量反応関係
 - ⑨ 治療・予防方法
 - (2) アニサキス食中毒
 - ① 食中毒発生状況
 - ② 食中毒の原因食品
 - ③ 食中毒の原因施設
 - (3) 対象食品の食品供給量

- (4) アニサキスの不顕性感染症
- (5) アレルギー
- 5. 食品の生産、製造、流通、消費
 - (1) 国内
 - ① 生産段階
 - ② 加工段階
 - ③ 流通・販売段階
 - ④ 輸入生鮮魚介類の汚染状況
 - ⑤ 消費
 - (2) 海外
 - ① 生産段階
 - ② 加工段階
 - ③ 流通・販売段階
 - ④ 消費
- 6. 対象寄生虫・食品に対するリスク管理の状況
 - (1) 国内
 - ① 厚生労働省
 - ② 農林水産省
 - ③ 都道府県等
 - (2) 海外
 - ① コーデックス委員会
 - ② 欧州委員会
 - ③～欧米等の情報(予定)
- 7. リスクを低減するために取り得る対策の情報
 - (1) 生産・加工段階
 - (2) 流通・販売段階
 - (3) 消費段階
- 8. リスク評価の状況
 - (1) 国内
 - (2) 海外
- 9. 問題点の抽出、今後の課題
 - <現状の整理>
 - <問題点の抽出>
 - <今後の課題>
 - <略語一覧>
 - <参照>